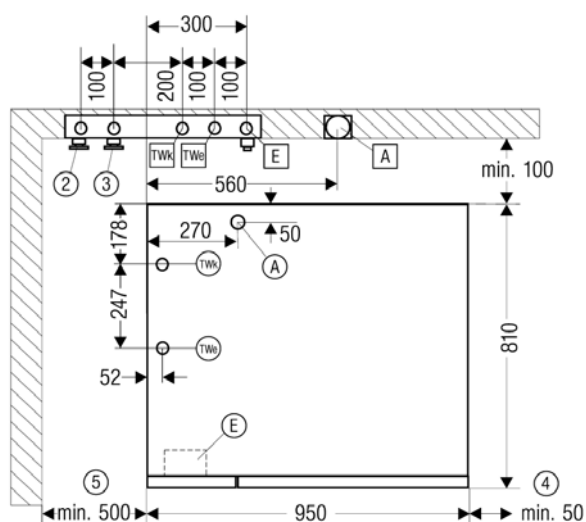
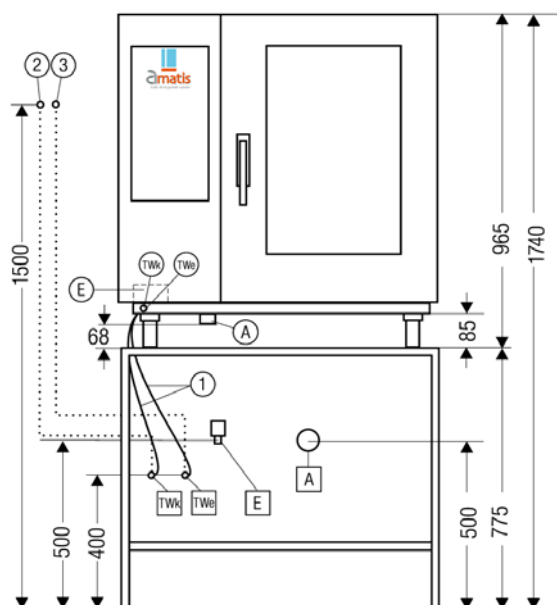




Points de raccordement

Sur l'appareil

- Ⓜ_{Wk} Raccord d'eau froide, côté appareil
- Ⓜ_{Ww} Raccord d'eau froide, non calcaire, côté appareil
- ⓐ Raccord d'évacuation des eaux usées 2" (DN50)
- ⓔ Bornes de raccordement électrique, côté appareil (400 V 3N ~ 50 Hz) 1 ligne de charge

Appareil préparé en série pour :

Raccordement à des systèmes d'optimisation d'énergie (prévoir côté client en outre 10 x 1,5 mm² sans PE).

Contacts sans tension pour information de mise sous tension montés en série (prévoir côté client en outre 2 x 1,5 mm² sans PE)

Côté client (exemple)

- ① Tuyaux de pression 1/2" (DN15) pour raccord vissé 3/4" (DN20)
- ② Robinet d'arrêt 3/4" (DN 20) et combinaison de sécurité (système anti-retour avec aérateur pour tuyau en forme de C) pour eau froide selon DIN 1988 / EN 1717
- ③ Robinet d'arrêt 3/4" (DN 20) et combinaison de sécurité (système anti-retour avec aérateur pour tuyau en forme de C) pour eau froide, **non calcaire** selon DIN 1988 / EN 1717
- Ⓜ_{Wk} Conduite d'alimentation 3/4" (DN 20) côté utilisateur, eau froide
- Ⓜ_{Ww} Conduite d'alimentation 3/4" (DN 20) d'eau froide, **non calcaire**, côté utilisateur
- ⓐ Raccord d'évacuation des eaux usées, côté utilisateur. Le client doit prévoir un dispositif (siphon) anti-odeurs, la ventilation est intégrée dans l'appareil.
- ⓔ Prise murale de raccordement électrique

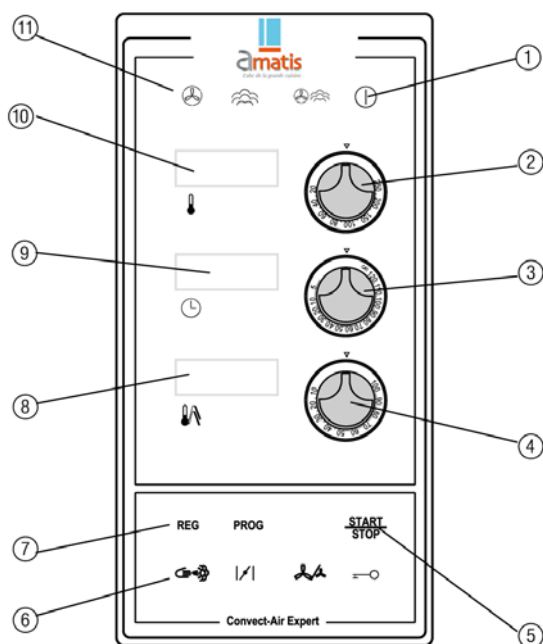
Ecart latéraux

- ④ A droite: par rapport à d'autres appareils et aux parois latérales basses: au moins 50 mm. Si la paroi latérale dépasse la façade de l'appareil (la porte doit absolument pouvoir être ouverte entièrement, c-a-d à plus de 90°), il faut alors respecter un écart de 200 mm.
- ⑤ A gauche: Un écart de 500 mm est nécessaire de façon à permettre l'accès à l'appareil pour les procédures d'entretien et de réparation. Cet écart ne peut être réduit à 150 mm que si l'appareil est pourvu de conduites d'amenée flexibles et suffisamment longues pour permettre son déplacement en cas de travaux d'entretien ou de réparations.



Modèle	CXE 110
Protection contre projection d'eau	IPX5
Dimensions de l'appareil L x P x H	950 x 810 x 965 mm
Nombre maximum d'inserts	10 x GN 1/1 ou 20 x GN 1/2
Volume de chargement max.	40 kg
Poids avec cage	160 kg env.
Puissance raccordée	18,9 kW
Chauffage / générateur de vapeur / moteur et commande	18,0 / 18,4 / 0,5 kW
Tension du réseau	400 V 3N AC 50 Hz
Puissance absorbée	35 A
Bornes de raccordement	16 mm ²
Pression d'eau côté client	100 – 400 kPa
Raccord d'alimentation en eau	R 3/4" (DN 20)
Chaleur perdue total	5,67 kW
(VDI 2052) sensible	2,27 kW
latent	3,40 kW
émission de vapeur	5,00 kg/h

Eléments de commande



- ① Commutateur Marche/Arrêt
- ② Sélecteur Température d'enceinte de cuisson
- ③ Sélecteur Durée de cuisson
- ④ Sélecteur Température à cœur
- ⑤ Touche Start/Stop
- ⑥ Touches de sélection pour fonctions supplémentaires (humidification, oura ouvert/fermé, ½ régime, touche de sécurité)
- ⑦ Fonctions de programme
- ⑧ Fenêtre d'affichage pour température à cœur
- ⑨ Fenêtre d'affichage pour durée de cuisson
- ⑩ Fenêtre d'affichage pour température d'enceinte de cuisson
- ⑪ Touches de sélection pour mode de cuisson (air pulsé, cuisson à vapeur, cuisson mixte)

Description des appareils

Cuiseur vapeur à air pulsé avec réglage électronique (microprocesseur) et génération de vapeur dans l'enceinte de cuisson pour cuire les aliments à l'air pulsé, à la vapeur ou par les deux modes de cuisson combinés dans la zone basse température (BT) de 30 à 99 °C et dans la zone «température normale» de 100 à 270 °C.

Cuisson à air pulsé:	100 - 270 °C
Cuisson à air pulsé BT:	30 - 99 °C
Cuisson à vapeur saturée:	100 °C
Cuisson à vapeur BT:	30 - 99 °C
Cuisson mixte:	100 - 250 °C
Cuisson mixte BT:	30 - 99 °C
Régénérer:	30 - 250 °C

Réglage multipoints de la température à cœur pour tous les modes de cuisson de 30 à 99 °C.

Tableau de commande ergonomique:

ColorLogicControl - le concept dynamique et interactif en combinaison avec des boutons pour l'entrée de la température de l'enceinte de cuisson, de la durée de cuisson ou de la température à cœur. Affichage digital séparé (DEL) pour la température de l'enceinte de cuisson (act./réf.), durée de cuisson (rest./réf.) et température à cœur (act./réf.).

Les types de processus et autres fonctions supplémentaires seront activés via des touches sensibles. Seules les touches sensibles nécessaires au mode de cuisson choisi sont allumées en vert; la couleur passe au rouge lorsqu'elles sont activées.

CleanPanel – panneau de commande avec touches sensibles et boutons. La commande capacitive à capteurs entièrement abrité derrière le verre ne réagit qu'au contact et s'avère de ce fait d'une commande particulièrement sûre. Les boutons de forme ergonomique servent à l'entrée de la température de l'enceinte de cuisson, de la durée de cuisson ou de la température à cœur. Durée de cuisson de 1 à 120 minutes et fonctionnement continu réglable.

Fonction «Livres de cuisine»:

25 exemples de cuisson tout prêts mémorisés et testés dans la pratique pour le rôtissage, la saisie rapide, les volailles, le poisson, les pâtisseries, les accompagnements, les desserts, la conservation, les charcuteries et autres plats.

Les recettes sont classées par ordre numérique et accessibles rapidement via un sommaire séparé; elles sont modifiables manuellement de manière individuelle.

Adaptation automatique du processus de cuisson à la taille des aliments et à la quantité enfournée.

Procédés spéciaux de cuisson, actionnables par touches séparées:

Programme de régénération pour plats tout préparés ou bacs GN avec surveillance intégrée de la température et de l'heure et fonction «Nouveau départ» automatique par simple fermeture de la porte, convient tout particulièrement au service «à la carte» et aux banquets, ou à la réalisation de portions fraîches dans une distribution à la chaîne. Les valeurs prédéfinies telles que la température et la durée de cuisson, sont modifiables.

Fonctions supplémentaires manuellement commutables à tout instant:

4 vitesses d'air, dont deux pour le mode de cuisson BT et deux pour le mode en température normale pour les aliments particulièrement sensibles; protection contre la modification involontaire des données par touche de verrouillage d'entrée «Safe», humidification individuelle et assèchement de l'enceinte de cuisson au moyen d'une oura.

Fonctions et processus à déroulement automatique:

Diagnostic avant l'utilisation de l'appareil par apparition de code d'erreur; sauvegarde des données en cas de panne de courant; commutation en régénération intégrée en cuisson mixte pour éviter la formation de flaques ou le dessèchement des mets; refroidissement combiné des condensats avec condensation des vapeurs pour un environnement agréable de travail et pour la protection de la canalisation d'évacuation d'eau du client.

Alimentation d'énergie en fonction des besoins, réduction de la puissance de chauffe et synchronisation du ventilateur lors de toutes les cuissons à basse température pour obtenir une atmosphère particulièrement calme dans l'enceinte de cuisson; CoolPerfect - refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson avec porte fermée. L'enceinte de cuisson sera refroidie automatiquement en env. 20-30 secondes de 200 °C air pulsé à 100 °C vapeur; fonction Autorevers pour la roue de ventilateur pour un résultat de cuisson particulièrement homogène.

Programmation:

30 programmes possédant chacun jusqu'à 10 étapes, dont 25 déjà pré-programmés et modifiables. A l'exception de la fonction Safe, tous les processus de cuisson et les fonctions supplémentaires sont programmables. Entrée prévisionnelle pour les 5 places individuelles de programmes.

Interface PC RS 485 de série, pour consigner et surveiller les données de mesure HACCP importantes et possibilité de télécommande et de télédiagnostic avec le logiciel ConvectorControl disponible en option.

Nettoyage de l'enceinte de cuisson sur simple pression de touche:

Le système manuel de nettoyage pour un parfait nettoyage de l'enceinte de cuisson vous aide, une fois le travail fini, à nettoyer facilement l'enceinte de cuisson, même en cas de saletés importantes.

Lancer le programme de nettoyage et, après un signal sonore, asperger l'enceinte de cuisson avec le CombiClean de Küppersbusch, refermer la porte, laisser continuer le programme et, finalement, rincer à fond à l'eau avec la douchette (disponible en option).

Équipement de l'appareil:

Revêtement intérieur et extérieur de l'appareil en acier au nickel-chrome; enceinte de cuisson et porte équipées d'une isolation thermique extrêmement efficace sans amiante.

Porte en version hygiène, à ouverture à droite, avec 2 positions d'arrêt, verrou de sécurité à 2 positions avec position de ventilation «SafeOpen» (la vapeur contenue dans l'enceinte de cuisson peut s'échapper en toute sécurité avant l'ouverture proprement dite de la porte), y compris la fonction de refermeture. Gouttière de porte avec vidange automatique. Contacteur de porte sans contact.

Porte à triple vitrage isolant pour une vitre extérieure «tiède». Exemple: à une température d'env. 200°C dans l'enceinte de cuisson, le rayonnement thermique de la vitre extérieure n'est que de 51°C; de ce fait, les pertes thermiques sont extrêmement basses. Les trois vitres peuvent être facilement désassemblées (sans outils) à des fins de service.

Sole de l'enceinte de cuisson munie de coins hygiéniques pour un nettoyage facile, protection de sécurité ouverte pour ventilateur; évent intégré; oura à action électromagnétique. Lèchefrite intégrée avec écoulement automatique dans la conduite d'évacuation des condensats; éclairage halogène avec hublot en vitrocéramique.

Cage de suspension avec 10 glissières d'enfournement en U avec sécurité anti-basculement, écart entre les niveaux de 65 mm; surface de cuisson totale: 1,59 m², passage en longueur.

Génération de vapeur dans l'enceinte de cuisson.

Une thermosonde multipoints avec quatre points de mesure; bornes de raccordement à potentiel pour un système d'optimisation d'énergie; contacts sans potentiels pour raccordement à un système de signalisation du client; raccordement séparé à l'eau adoucie pour génération de vapeur, refroidissement rapide automatique et humidification manuelle.

Appareil posé sur pieds en acier au nickel-chrome réglables en hauteur; prévu pour un raccordement fixe à l'évacuation des eaux selon DIN 1986, 1ère Partie; homologué selon VDE pour l'utilisation sans surveillance. Sigle CE; four mixte protégé contre les jets d'eau (protection IPX5).

Mode d'emploi et instructions d'installation. Manuel d'utilisation pratique. Contacts sans tension pour information de mise sous tension; interface PC RS 485.

Accessoires:

- 1 cage de suspension avec 10 paires de glissières pour GN 1/1
- 1 mode d'emploi et instructions d'installation.
- 1 manuel d'utilisation pratique

Variantes à supplément

Variante 219: Porte à ouverture gauche

Variante 018: Douchette enroulable

Douchette, intégrée de manière ergonomique, avec dosage du volume d'eau et système très solide de rappel automatique – pour résister aux contraintes d'une utilisation permanente.

Variante 091: Set de générateur de vapeur

Puissance raccordée: 18,9 kW

Sinon, semblable à l'équipement de base

Équipement supplémentaire de l'appareil:

Générateur de vapeur intégré

Fonctions et processus à déroulement automatique:

vidange et nettoyage du générateur de vapeur une fois le four éteint (commutation en mode hygiène); Système de diagnostic d'entartrage, détartrage du générateur de vapeur à des intervalles réguliers avec indication complémentaire des détartrages manuels; mise en service du générateur de vapeur (mode stand-by); générateur de vapeur sans pression avec protection contre la marche à sec et régulation électronique du niveau; verrouillé contre le chauffage de l'enceinte de cuisson.

Détartrage du générateur de vapeur:

Lancer le programme de détartrage, remplir après un signal sonore la quantité prescrite de détartrage Enkal de Küppersbusch; une confirmation permet au programme de continuer automatiquement et assure ainsi des résultats parfaits.

Accessoires avec supplément

- ZUB C31 Cage pour régénération d'assiettes pour 27 assiettes jusqu'à 30 cm
- ZUB C15 Housse thermique, approprié pour ZUB C31
- ZUB C28 Cage supplémentaire, 10 x GN 1/1
- ZUB C33 Housse thermique, approprié pour ZUB C28
- ZUB C29 Chariot de transport pour cage
- ZUB C42 Grille à volaille
- ZUB C43 Panier à frites

Nettoyants:

- ZUB 020 CombiClean, détergent spécial 1 litre
- ZUB 021 Pistolet aérosol pour bouteille d'1 litre
- ZUB 023 CombiClean, détergent spécial 10 litres
- ZUB 026 Bouteille pour aérosol sous pression, plastique, 1,5 litre, vide
- ZUB 035 Détartrant spécial Enkal, 5 litres, concentré
- ZUB 558 Détartrant spécial Enkal, bouteille de 0,5 litre, avec pulvérisateur, prêt à l'emploi

Autres accessoires à supplément:

- Meubles bas et armoires basses
- Cage de suspension avec 10 paires de glissières pour GN 1/1
- Cage de suspension avec 10 paires de glissières pour 400 x 600 mm
- Cage avec 10 paires de glissières pour 400 x 600 mm
- Set de montage pour Duostation
- Support pour Duostation
- Kit de raccordement d'eaux usées pour appareils de table
- Hotte de condensation ou d'extraction